

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

| | |
|--|----|
| BURRATA E PAPPÀ Burratina con Pappa al Pomodoro | 16 |
| FINOCCHI E AVOCADO Finocchi, Avocado e Pecorino Sardo DOP | 16 |
| PARMIGIANA ALLA TOMMASO Melanzane Viola, San Marzano e Mozzarella | 18 |
| INSALATINA DI CARCIOFI Carciofi Viola Crudi e Pecorino Sardo DOP | 17 |
| PUNTARELLE E ALICI Puntarelle, Aceto di Sidro e Alici di Cetara | 17 |
| TARTARE DI FASSONA Piccola Tartare di Controfiletto e Olive Leccine | 17 |
| IL CULATELLO Culatello di Zibello DOP e Grissini | 19 |
| PATA NEGRA DEI NEBRODI Pata Negra dei Nebrodi 24 mesi | 25 |
| TARTARE DI TONNO ROSSO con Pomodoro Camone e Cipolle di Tropea | 23 |
| KING CRAB SALAD con Datterino, Avocado e Olive Taggiasche | 39 |
| TARTARE DI SCAMPI & AVOCADO Scampi Atlantico, Avocado e Limone di Sorrento | 26 |
| BATTUTA DI GAMBERI MAZARA con Arancie Bionde e Germogli di Ravanello | 28 |

SPECIALI

| | |
|---|----|
| VITEL TONNÈ cotto a bassa temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria | 21 |
| CARPACCIO DELLE LANGHE con Salsa Tonnata e Noccioline delle Langhe | 23 |
| BACCALÀ MANTECATO Alla veneziana con Polenta Valsugana Grigliata | 19 |
| UOVO E TARTUFO Uovo Poché con spumoso di Patata Turchesa e Tartufo Nero Uncinatum | 25 |

LA GIOIA

I PRIMI

| | |
|---|------|
| RAVIOLI DEL PLIN Ripieni di Carne Piemontese, Asparagi e Sugo D'arrosto | 23 |
| TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CULATELLO Tagliolino all'uovo al Ragù di Culatello di Zibello, Fassona Piemontese e Olio Extravergine | 21 |
| LA NOSTRA CACIO E PEPE (minimo 2 persone) Bigoli con Pecorino Romano Stagionato 36 mesi <i>(suggerito con aggiunta di Tartufo Nero Uncinatum +13pp)</i> | 26pp |
| PASTA E FAGIOLI Mezzi rigatoni e Coralli su crema di Fagioli Cuneesi, Triglie dell'Adriatico, Cozze Tarantine e Tartufo Nero Uncinatum | 26 |
| LA GIRELLA Girella ripiena con Ricotta di Pecora Sarda e Limone di Sorrento, Gambero di Mazara del Vallo ed il loro ristretto | 27 |
| GNOCCHETTI AGLI SCAMPI Fatti in casa con Patate Abruzzesi, Scampi Norvegesi, Gamberi Rossi, Datterino Giallo e Basilico di Prà | 26 |
| TAJARIN AL TARTUFO Tagliolini Freschi e Tartufo Nero Pregiato | 26 |
| LINGUINE ALL'ASTICE Linguine Monograno felicetti con Astice Canadese, Pomodoro Pachino ed Olio Extravergine | 37 |

I RISOTTI

| | |
|--|----|
| MILANESE D'ORO Riso Acquerello con Pistilli di Zafferano e Foglia d'Oro (Tributo a Marchesi) | 23 |
| RISOTTO AI PORCINI FRESCHI Riso Carnaroli, Burro Ocelli e Funghi Porcini di Borgotaro | 26 |

TARTUFO NERO UNCINATUM 13
In Aggiunta su Tutti i Piatti (6/7gr)

SECONDI

| | |
|--|---------|
| FILETTO Filetto O'Connor, il suo Succo e Mazzetto Aromatico | 33 |
| COSTOLETTA ALLA MILANESE La Costoletta alla Milanese con Patate Abruzzesi Soutè | 33 |
| CHATEAUBRIAND (minimo 2 persone) Chateau di Manzo | 35pp |
| LA TAGLIATA Manzo di Vacca Rossa Lombarda e Dragoncello | 30 |
| ASTICE AL BEURRE BLANC Astice Blu Scozzese Beurre Blanc Bisque e Crostone Di Pane Abbrustolito | 37 |
| BRANZINO ALLA SANDRINO Branzino con Funghi Porcini di Borgotaro, Bietole e Patate Turchesa | 29 |
| TONNO E FOIE GRAS Tonno Rosso Adriatico scottato con Foie Gras e Crescione di Ghoo | 29 |
| POLPO Polpo grigliato, Peperone di Carmagnola, Patate Turchesa e Capperi di Pantelleria | 31 |
| - PESCATO DEL GIORNO - (secondo disponibilità) | 120€/kg |
| UOVO AL PADELLINO Uova Gratinate su Mousse di Parmigianiano "Vacche Rosse" e Spinacino | 25 |

CONTORNI

| |
|---|
| PURÈ DI PATATE 9 |
| PATATE INFORNATE 8 |
| PURÈ CON PORCINI 15 |
| CICORIA RIPASSATA 9 |
| PORCINI SPADELLATI 14 |
| SPINACI AL BURRO "BEPPI NOCELLI" 8 |
| PURÈ E TARTUFO NERO UNCINATUM 16 |

coperto 5